

SABTU 1 Juni 2019

Tribun Jember

"Kalkulator Rusak" dan Nasi Liwet

BERITA Tribun Jember pernah jual harga "ngepruk" warung Bu Anny di Tegal menarik perhatian khalayak. Isu-baca tersebut kaget dan mencher. Memang, ora ditemu nafar (tidak logis) menyantap hidangan ala Lamongan dan sejofof di warung lesehan harus merogoh kocek Rp 700 ribu. Wajar jika kasus ini diangkat sebagai bahan refleksi dalam kolom fokus "Telajar pada Bu Anny" (31/5).

Masih Lebaran sering dipakai bakal makanan di daerah untuk menerapkan "kalkulator rusak". Mereka ngawur dalam hitungan angka yang kudu dibayar konsumen se-lepas bersantap di warungnya. Pemuda tak jarang mengungkap kekecewaan di media sosial (medsos), lantas mengundang tanggapan warganet. Di Kota Solo, misalnya, beberapa kali terjadi kasus serupa di warung nasi liwet legendaris. Meski di kampung halaman Presiden Jokowi, bukan berarti bakal kuliner khas Solo itu tidak rusak (memukul) konsumen jenis siapa tidak masuk akal. "Mumpung Lebaran, kesempatan bagus untuk mengeruk laba sebanyak mungkin. Tbh, tidak setiap hari," kata mereka.

Di era media, kebiasaan buruk ini jika diteruskan lambat laun bakal mematikan rejeki warung. Informasi tak menyenangkan itu mudah menyebar gerak nalar (mulut ke mulut) sehingga perhatian dan kerendahan hati pembeli, yang pernah menikmati nasi liwet tersebut, secara tidak langsung, juga merusak nama nasi liwet sebagai makanan pusa (japaboga) yang telah ada sedari masa kerajaan Mataram yang dibuktikan lewat prasasti dan serat kuno.

Disebut makanan tradisional karena teknik pembuatannya nasi liwet juga terbilang sederhana. Ia cukup dimasak menggunakan cara beras diberi air santan, tanpa perlu bahan yang didatangkan dari luar daerah (impor). Kuliner asli bidadari kaum pribumi tersebut terdiri dari nasi putih gurih, irisan daging ayam, sambal goreng abu siam, kumut (santan ental), dan teh lakus.

Terhadap sepotong berita awas dari Istana Kasunanan Surakarta yang mengabarkan, bisnis nasi liwet ternyata sudah berumur tua. Irasidaha makanan ini didulit secara turun temurun oleh masyarakat pedesaan

yang bercokol di kampung Bado, pinggir Solo. Simak saja Serat Jowo Hissawo yang membeberkan nama tuan pembesar pemborong nasi liwet adalah Paku Burwana IX (1861-1893). Fakta berharga yang tersingkap dalam kisah lawas itu menjadi petunjuk penting bahwa nasi liwet yang digarap dari pancer Bado itu sudah seabat lebih digandrungi kelompok elite istana bersama abdi dalam pendukungnya. Cukup



NERI PRIYATMOKO
DOSEN SEMARANG UNIVERSITY SANATA
DHARMA, PENULIS BUKU "MELEK KAT"

banyak warga Desa Bado ini menjadi pelaku usaha nasi liwet serta usaha pendukung dari nasi liwet itu sendiri. Semisal, menjual ayam kampung untuk keperluan lauk pauk nasi liwet yang dibuat warga setempat. Sampai esai ini ditulis, hampir se-

mana warga di kampung tersebut menekuni usaha pembuatan nasi liwet dan berjualan ke banyak wilayah, mulai dari Solo, Sukoharjo, Kartasura, Klaten, Delaruga, hingga Yogyakarta.

Selain Solo Baru, Purwosari, Stasiun Balapan, dan Dwitung Wetan, Keprahon adalah satu lokasi paling populer menyantap nasi liwet di peta wisata kepek dar (memanjakan lebih Solo). Di lokasi inilah, warung Bu Wongso lebih populer Wongso Lenuh berkah. Hanya saja, harga nasi liwet yang dipajakan Wongso Lenuh diakui sebagian masyarakat Solo relatif mahal di bandingkan nasi liwet yang dijual di tempat lain.

Tampaknya, faktor yang membuat percaya diri pemilik warung mengatrol harga ialah nama Wongso Lenuh yang sudah melegenda dan termasuk gagrak hawis. Dalam bukam ekonomi bisnis, aspek nama yang melegenda dan extra warung tanpa coreng memang menambah bobot penjualan.

Bu Wongso merupakan generasi kedua pembuat dan penjual nasi liwet dari Desa Duwet mengikuti jejak ibunya. Mbah Warjo, Wongso Lenuh belajar memasak nasi liwet dari ibunya itu, sedari umur belasan tahun. Selepas Bu Wongso undur diri dari bisnis nasi liwet, digantikan Cipto Sukani (anak pertama yang berusia 57 tahun) dan Suparmi (anak kedua) sebagai generasi ketiga yang kini sudah lebih dari 30 tahun berjualan nasi liwet.

Tada resep istimewa dalam nasi liwet trah Wongso Lenuh. Wongso tidak pernah mewasi-

teruskan resep ini kepada kedua belahan hatinya itu. Yang membedakan adalah tangan pembuatnya. Mereka sama-sama menggunakan kayu bakar, esa genggaji kayu, serta minyak tanah. Dengan memanfaatkan sejumlah bahan bakar tradisional tersebut, hasil olahan nasi liwet lebih enak ketimbang memakai kompor minyak tanah maupun gas elpij. Terkait bahan untuk nasi liwet, Sukani mengatakan, lebih banyak memakai beras lele super atau beras jenis IR 64. Sementara, lauk pauknya daging ayam kampung, bukan ayam potong (broiler). Demikian pula hati dan rempeja untuk numpang-

an (ditaruh di atas) nasi liwet juga dari ayam kampung. Untuk sayur atau kuah, digunakan labu siam atau disebut Jepang. Lauk lainnya berupa telur dan gorengan, hingga kerupuk yang menghasilkan bunyi kriuk-kriuk.

Tercatat Desa Duwet, Bado yang dihuni 3.792 jiwa itu, lebih dari 10 persennya adalah pelaku usaha nasi liwet. Mereka tersebar di 9 dusun di Desa Duwet. Dari periode kerajaan hingga kini, semangat mereka menggelegak memproduksi kuliner tersebut. Dari generasi ke generasi tanpa sungkan mewarisi bisnis makanan yang sering dituding kuno ini.

Pesan dari uraian sejarah di

muka ialah bu Wongso Lenuh bernama nasi liwet, makanan jangan sampai terpuruk reputasinya gara-gara menerapkan "kalkulator rusak". Reputasi yang baik sudah terbukti dengan lelak perjalanan wirasidaha lima generasi. Nasi liwet menjadi kreasi warisan di tengah zaman arus modernisasi yang cenderung menggerus unsur lokal, mestinya dipertahankan atau modernisasi. Bukan malah menerapkan "aj mumpung" kala Lebaran tiba. Selain itu, nasi cerita sejarah yang kuliner, konsumen diperlakukan pula spirit wirasidaha kuliner dan optimisme akan perkembangan di Indonesia. //